

# O'RANGEE CUPCAKE

## (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Mangkok Jeruk)

Novianita Herman<sup>1</sup>, Charisma Ayu Pramuditha<sup>2</sup>

Jurusan Manajemen STIE Multi Data Palembang

e-mail: [\\*1novianita.herman@gmail.com](mailto:*1novianita.herman@gmail.com), [2charismaayupramuditha11@gmail.com](mailto:2charismaayupramuditha11@gmail.com)

### Abstrak

*O'Rangee Cupcake adalah usaha yang khusus menjual kue mangkok yang menggunakan mangkok dari kulit jeruk sunkist yang diatasnya dihiasi oleh buah buahan yang telah disediakan. O'Rangee Cupcake menawarkan pilihan rasa pilihan kue dari buah buahan seperti coklat, stroberi, jeruk sunkist, serta untuk varian sayur seperti jagung, dan bayam. Untuk hiasan dari kue ini menggunakan buah itu sendiri dan juga whip cream sehingga rasa buah langsung dinikmati. Kue ini dibuat dengan bahan bahan yang berkualitas dimana pewarna kue ini menggunakan buah dan sayur sehingga pewarna kue ini aman dan sehat.*

**Kata kunci:** *O'Rangee Cupcake, Jeruk sunkist, Buah dan sayur.*

### Abstract

*O'Rangee Cupcake is special business to sell cupcake that use the bowl as a Sunkist orange peel on which it was decorated by fruits that have been provided. O'Rangee Cupcake offers a choice selection of cakes taste of fruits such as chocolate, strawberry, orange Sunkist, as well as for variants vegetables such as corn, and spinach. For the decoration of the cake is using the fruit itself and also whip cream so that the fruit flavors enjoyed immediately. This cake is made with quality materials where coloring this cake using fruits and vegetables so that the dye is safe and healthy cake.*

**Keywords:** *O'Rangee Cupcake, Orange sunkist, Fruits and vegetable*

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Berdirinya Usaha

Peluang usaha makanan menjadi salah satu pilihan usaha yang dapat dijalankan oleh siapa saja. Penawaran kuliner sangat beragam mulai dari makanan pembuka sampai dengan makanan penutup menjadi salah satu peluang yang sangat menjanjikan untuk seseorang terjun ke dalam bisnis kuliner. Kuliner dari berbagai

negara pun telah banyak melebarkan sayapnya di berbagai penjuru dunia. investasi maupun pengelolaan keuangan secara cermat.

Di Palembang bisnis kuliner sudah sangat berkembang jauh lebih pesat saat ini pertumbuhan bisnis kuliner cukup menjanjikan dibanding tahun 2013, tahun 2014 sektor kuliner Sumatera Selatan khususnya kota Palembang terus tumbuh hingga 22 persen, angka tersebut diprediksi akan terus tumbuh mengingat wisatawan

yang datang ke Sumatera Selatan juga terus bertambah (Anonim, 2014). Melihat peluang yang muncul penulis tergerak untuk membuka toko kue dengan mengusung konsep sederhana dengan produk yang berkualitas dan juga sehat. Ditambah dengan produk yang dapat dikatakan unik dan menjadi salah satu pilihan untuk berbagai dapat menjadi sebagai pencetus kue dengan bahan dasar kue yang berasal dari buah buahan dan sayuran khususnya pada kota Palembang dan juga dapat memenuhi berbagai kebutuhan pasar akan produk *cupcake*. *Cupcake* atau kue mangkok disini menggunakan mangkok yang diambil dari kulit jeruk *Sunkist*. Berbagai varian rasa dari kue juga berbahan dasar dari buah buahan dan sayuran yang pastinya rasa kue mangkok berbeda dari berbagai jenis kue mangkok yang ditawarkan oleh pesaing yang ada.

## 1.2 Visi, Misi, dan Tujuan

### 1.2.1 Visi :

Menjadikan *O'Rangee Cupcake* sebagai kue mangkok yang berkualitas dengan berbahan dasar buah dan sayur serta diminati oleh masyarakat di kota Palembang.

### 1.2.2 Misi :

1. Mengenalkan produk *O'Rangee Cupcake* sebagai kue mangkok dengan berbahan dasar buah dan sayur di kota Palembang.
2. Menggunakan bahan baku yang bermutu dan berkualitas untuk menunjang produk yang higienis, aman dan sehat.
3. Memberikan pelayanan yang terbaik bagi pelanggan sehingga pelanggan menjadi puas dan akan mengulangi pembelian.
4. Melakukan berbagai inovasi terhadap buah buahan dan sayuran untuk mengembangkan produk *O'Rangee Cupcake*.

### 1.2.3 Tujuan

1. Memberikan pengetahuan terbaru mengenai jeruk *sunkist* yang dapat di

gunakan sebagai bahan dasar mangkok untuk kue dan lebih aman dibandingkan menggunakan kertas seperti pada umumnya.

2. Menarik minat pelanggan dengan berbagai inovasi kue terbaru yang dapat dikreasikan dari bahan dasar buah-buahan dan sayur
3. Menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsi kue mangkok yang sehat dan berkualitas.
4. Meningkatkan keinginan masyarakat dalam berwirausaha .

## 2. GAMBARAN USAHA

Konsep yang digunakan oleh usaha *O'Rangee Cupcake* yaitu dengan menjual produk yang berkualitas baik dan juga pemilihan bahan baku yang bermutu. Produk buah buahan juga dipilih yang segar sehingga semakin nikmat dan tentunya sehat untuk di makan. *O'Rangee Cupcake* akan membuka usaha di rumah penulis dengan meletakkan etalase depan pagar rumah penulis selanjutnya menerima pesanan online dengan menyediakan akun khusus media sosial seperti akun *instagram* dan *whatsapp*.

*O'Rangee Cupcake* menawarkan pilihan rasa pilihan kue dari buah buahan seperti coklat, stroberi, jeruk *sunkist*, serta untuk varian sayur seperti jagung, dan bayam. Untuk hiasan dari kue ini menggunakan buah itu sendiri dan juga *whip cream* sehingga rasa buah langsung dinikmati.

*O'Rangee Cupcake* juga menerima pesanan untuk berbagai acara seperti untuk ulang tahun, seminar, rapat, arisan, dll. Produk juga bisa di pesan sesuai dengan permintaan konsumen atau produk *by request* dengan adanya layanan *pre-order* atau *PO*.

## 3. ASPEK PEMASARAN

### 3.1 Segmentasi, Targeting, dan Positioning

#### 3.1.1 Segmentasi

Segmentasi dari *O'Rangee Cupcake* dari sisi geografi adalah masyarakat kota Palembang yang berada di Ilir Barat I, Ilir barat II, dan Bukit Kecil. Dari sisi Demografi menuju pada masyarakat umur 15-45 tahun baik laki-laki maupun Perempuan, dengan berpendapatan menengah hingga tinggi. Dari sisi psikografis menuju pada remaja hingga dewasa yang senang dengan tren terbaru dalam bidang kuliner. Dari sisi perilaku masyarakat di kota Palembang memiliki gaya hidup yang cenderung menyukai hal-hal baru dalam bidang kuliner seperti salah satunya *cupcake*.

### 3.1.2 Targeting

Target *O'Rangee Cupcake* adalah kaum remaja hingga dewasa yang memiliki umur dari 15 hingga 34 tahun.

### 3.1.3 Positioning

Positioning *O'Rangee Cupcake* menjadikan sebagai salah satu pencetus kue mangkok yang menggunakan jeruk Sunkist sebagai mangkoknya.

## 3.2 Perkiraan Permintaan dan Penawaran

### a. Perkiraan Permintaan

Perkiraan permintaan produk *O'Rangee Cupcake* tertuju pada masyarakat kota Palembang yang memiliki rentang usia 15 hingga 34 tahun baik laki-laki maupun perempuan.

**Tabel 3.1** Perkiraan Permintaan

| Periode | Jumlah unit (unit/tahun) |
|---------|--------------------------|
| 2017    | 117.645                  |
| 2018    | 119.397                  |
| 2019    | 121.176                  |

Sumber : Data BPS Kota Palembang 2015

## b. Perkiraan Penawaran

Perkiraan Penawaran berasal dari data pesaing yang sudah ada di kota Palembang tapi produk yang tidak serupa.

**Tabel 4.6** Data Penawaran pesaing

| Pesaing        | Penawaran/hari (dalam buah) | Penawaran/bulan (dalam buah) | Penawaran/tahun (dalam buah) |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Bella Cake     | 50                          | 1500                         | 18.250                       |
| Fang's cake    | 120                         | 3600                         | 43.800                       |
| Natalie Bakery | 80                          | 2400                         | 29.200                       |
| Total          | 720                         | 16.600                       | 91.250                       |
| Rata-rata      | 240                         | 5.534                        | 30.417                       |

Sumber : Hasil wawancara dari Outlet Masing Masing

**Tabel 3.2** Perkiraan Penawaran

| Tahun | Proyeksi Penawaran /Tahun |
|-------|---------------------------|
| 2017  | 91.250                    |
| 2018  | 92.610                    |
| 2019  | 93.990                    |

Sumber : Penulis, 2016

## 3.3 Rencana Penjualan dan Pangsa Pasar

**Tabel 3.3** Rencana Penjualan dan Pangsa Pasar

| Tahun | Permintaan (unit) (A) | Penawaran (unit) (B) | Rata-rata Penawaran (C) | Peluang (D=A-B) | Pangsa Pasar (E) | Rencana Penjualan (unit) |
|-------|-----------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|------------------|--------------------------|
| 2017  | 117.645               | 91.250               | 30.417                  | 26.395          | 25,85%           | 6.823                    |
| 2018  | 119.398               | 92.610               | 30.417                  | 26.788          | 26,23%           | 7.026                    |
| 2019  | 121.177               | 93.990               | 30.417                  | 27.187          | 26,62%           | 7.237                    |

Sumber : Penulis, 2016

## 3.4 Strategi Pemasaran Perusahaan Terhadap Pesaing

### 3.4.1 Produk (Product)

*O'Rangee Cupcake* menawarkan 5 varian rasa dari buah dan sayuran seperti dibawah ini :



Stoberi



Bayam

Coklat



Jagung



Jeruk

### 3.4.2 Harga

Tabel 3.3 Penawaran Harga

| No | Jenis Produk | Harga/ kotak |
|----|--------------|--------------|
| 1. | Strawberry   | 20.000       |
| 2. | Coklat       | 20.000       |
| 3. | Jeruk        | 20.000       |
| 4. | Jagung       | 20.000       |
| 5. | Bayam        | 20.000       |

Sumber : Penulis, 2016

Pada Produk yang dipesan secara khusus mendapatkan harga yang berbeda dari table harga diatas.

### 3.4.3 Promosi (Promotion)

#### a. Periklanan (Advertising )

*O'Rangee Cupcake* akan menggunakan sarana media cetak seperti brosur dan media internet seperti *instagram* dan juga *whatsapp*.



Gambar 3.1 Brosur *O'Rangee Cupcake*



*O'rangee\_cupcakee*



089654575738

#### b. Sales Promotion (Promosi Penjualan)

Produk *O'Rangee Cupcake* akan melakukan pembukaan usaha dengan acara "Eat as you want" atau makan sesuka hati pada satu jam pertama untuk 15 pengunjung pertama yang data ke tempat usaha *O'Rangee Cupcake*.

#### c. Direct Marketing (Pemasaran Langsung)

Disini *O'Rangee Cupcake* memiliki akun media sosial seperti *whatsapp* dan juga *instagram*. Pada media sosial yang digunakan konsumen dapat berinteraksi langsung dengan pemilik *O'Rangee Cupcake*.

#### 3.4.4 Tempat (Place)

Tempat yang akan digunakan untuk menjual produk adalah di jalan angkatan 45 lorong harapan no 2141 dimana penulis akan membuka etalase di depan rumah pemilik. Lokasi ini dipilih karena berada dekat dengan jalan raya dan juga tidak sulit ditemukan karena banyak orang yang melewati jalan ini.

### 3.5 SWOT

### 3.5.1 *Strenght/ Kelebihan*

1. Produk menggunakan bahan bahan alami
2. Produk menggunakan bahan baku berkualitas
3. Produk yang ditawarkan dapat dikatakan unik

### 3.5.2 *Weakness/ Kelemahan*

1. Produk *O'Rangee Cupcake* belum dikenal
2. Produk *O'Rangee Cupcake* tidak tahan pada suhu ruangan yang panas
3. Produk *O'Rangee Cupcake* dijual dengan harga yang sedikit mahal.

### 3.5.3 *Opportunities/ Peluang*

Penjual *cupcake* memang tidak terlalu banyak karena hanya toko roti tertentu yang menjual *cupcake* dan variasi hampir serupa

### 3.5.4 *Threat/ Ancaman*

Produk *O'Rangee Cupcake* yang masih kurang populer serta harga bahan baku yang dapat dikatakan relatif mahal akan membuat produk tertekan dengan harga.

## 4. ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN

### 4.1 Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Nama Usaha : *O'Rangee Cupcake*

Jenis Usaha : *Kue Cupcake* (Makanan Ringan)

Alamat Usaha : Jalan Angkatan 45 Lr. Harapan No. 2141

Nama Pemilik : Novianita Herman

Status Pemilik di usaha: Pemilik Usaha

Struktur Organisasi : Pemilik dan Karyawan

### 4.2 Perijinan

Usaha *O'Rangee Cupcake* merupakan usaha makanan yang masih tergolong usaha rumahan maka *O'Rangee Cupcake* memerlukan perijinan dari RT (rukun tetangga atau RW (rukun warga). Jika usaha *O'Rangee Cupcake* berkembang dengan baik maka pemilik akan melakukan perijinan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di kota Palembang.

### 4.3 Kegiatan Pra Operasional dan Jadwal Pelaksanaan

**Tabel 3.4 Kegiatan Pra Operasional dan jadwal Pelaksanaan**

| No | Uraian  | Jadwal Pelaksanaan |   |   |   |
|----|---|--------------------|---|---|---|
|    |   | Bulan              |   |   |   |
|    |   | 1                  | 2 | 3 | 4 |
| 1  | Survei Pasar                                  | x                  |   |   |   |
| 2  | Menyusun Konsep dan rencana Usaha             | x                  | x |   |   |
| 3  | Mencari Pemasok                               |                    | x | x |   |
| 4  | Perijinan                                     | x                  | x |   |   |
| 5  | Penyediaan produk, Peralatan dan Perlengkapan |                    | x | x |   |
| 6  | Menyusun Barang                               |                    | x | x |   |
| 7  | Rekrutmen Karyawan                            |                    |   | x |   |
| 8  | Pelatihan Karyawan                            |                    |   | x |   |
| 9  | Uji coba Produksi                             |                    |   | x |   |
| 10 | Promosi                                       |                    |   | x | X |
| 11 | Pembukaan                                     |                    |   |   | X |

Sumber : Penulis, 2016

### 4.4 Inventaris Kantor dan Supply Kantor

**Tabel 3.5 Kebutuhan Modal Inventaris Kantor**

| Uraian        | Banyaknya | Harga      | Jumlah            |
|---------------|-----------|------------|-------------------|
| Meja          | 3 unit    | Rp 150.000 | Rp 450.000        |
| Kursi         | 12 unit   | Rp 40.000  | Rp 480.000        |
| <b>Jumlah</b> |           |            | <b>Rp 930.000</b> |

Sumber : Penulis, 2016

### Tabel 3.6 Kebutuhan Supply Kantor

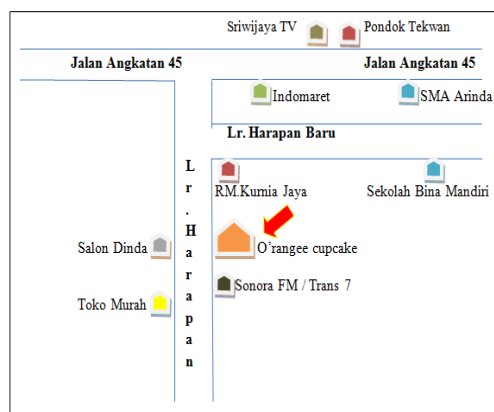
| Uraian        | Banyak  | Harga    | Jumlah           |
|---------------|---------|----------|------------------|
| Buku nota     | 2 pack  | Rp15,000 | Rp30,000         |
| Buku Kas      | 1 pcs   | Rp10,000 | Rp10,000         |
| Pena          | 1 kotak | Rp12,000 | Rp12,000         |
| Brosur        | 1 rim   | Rp60,000 | Rp60,000         |
| <b>Jumlah</b> |         |          | <b>Rp112,000</b> |

Sumber : Penulis, 2016

## 5. ASPEK PRODUKSI

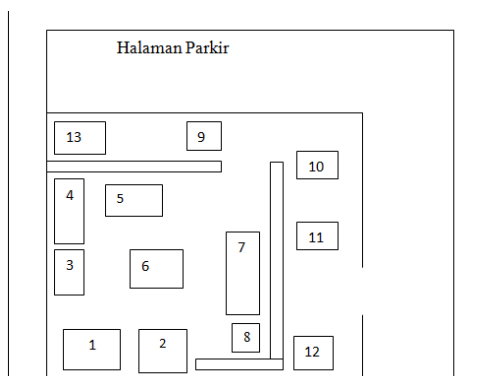
### 5.1 Pemilihan Lokasi

Lokasi Usaha yang dipilih oleh *O'Rangee Cupcake* berada pada Jalan Angkatan 45 Lr. Harapan No. 2141 Palembang. Lokasi ini dipilih karena tempat yang berada di pinggir jalan besar serta terdapat berbagai kantor, kos kosan dan juga dekat dengan sekolah.



**Gambar 5.1** Lokasi Usaha *O'Rangee Cupcake*

### 5.2 Rencana Tata Letak (Layout)



**Gambar 5.2** Tata letak

Berdasarkan gambar di atas mulai dari pertama yaitu Kulkas *showcase*, kulkas, tempat pengolahan kue, tempat cuci piring, oven, peletakan barang seperti timbangan, penyimpanan barang, dispenser, meja makan 1, meja makan 2, meja makan 3, kasir dan toilet.

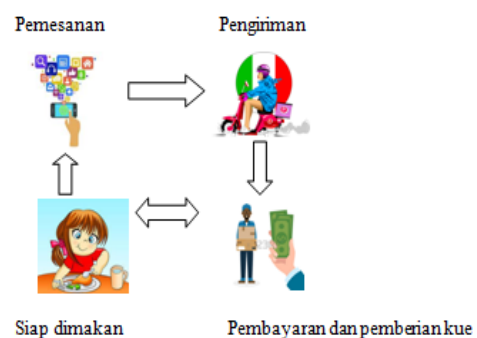
### 5.3 Proses Produksi /Gambaran Teknologi



**Gambar 5.3** Proses Produksi



**Gambar 5.4** Proses Pemesanan di Toko





### Gambar 5.5 Proses Pemesanan di Media Online

## 5.4 Bahan Baku dan Bahan Baku Pembantu

**Tabel 5.1 Bahan Baku**

| Uraian                  | Banyak   | Harga     | Jumlah       |
|-------------------------|----------|-----------|--------------|
| Jeruk <i>Sunkist</i>    | 60 kg    | Rp 35.000 | Rp 2.100.000 |
| Stoberi                 | 4 kg     | Rp 50.000 | Rp 200.000   |
| Bayam                   | 4 kg     | Rp 10.000 | Rp 40.000    |
| Jagung                  | 4 kg     | Rp 7.000  | Rp 28.000    |
| Mentega                 | 6 kg     | Rp 50.000 | Rp 300.000   |
| Pasta coklat            | 3 botol  | Rp 3.000  | Rp 9.000     |
| Tepung terigu           | 6 kg     | Rp 11.000 | Rp 66.000    |
| Susu bubuk              | 15 kotak | Rp 40.000 | Rp 600.000   |
| Gula                    | 6 kg     | Rp 15.000 | Rp 90.000    |
| Tehr                    | 8 kg     | Rp 15.000 | Rp 120.000   |
| <i>Whip cream</i>       | 4 kotak  | Rp 20.000 | Rp 80.000    |
| Coklat batang           | 1 kotak  | Rp 30.000 | Rp 30.000    |
| <i>Kitkat green tea</i> | 1 kotak  | Rp 80.000 | Rp 80.000    |

Sumber : Penulis, 2016

**Tabel 5.2 Bahan Baku Pembantu**

| Uraian                | Banyak    | Harga     | Jumlah       |
|-----------------------|-----------|-----------|--------------|
| Kertas <i>cupcake</i> | 4 pack    | Rp 12.000 | Rp 48.000    |
| Cetakankue            | 2 pack    | Rp 40.000 | Rp 80.000    |
| Cangkir plastik       | 2 ball    | Rp 50.000 | Rp 100.000   |
| Sendok plastik        | 2 ball    | Rp 25.000 | Rp 50.000    |
| Sedotan plastik       | 1 ball    | Rp 20.000 | Rp 20.000    |
| Plastik segitiga      | 2 pack    | Rp 10.000 | Rp 20.000    |
| Kotak mika kecil      | 1.500 pcs | Rp 800    | Rp 1.200.000 |
| Kantong Plastik       | 4 kg      | Rp 10.000 | Rp 40.000    |

Sumber : Penulis, 2016

## 5.5 Tenaga Produksi

Tenaga produksi atau tenaga kerja berperan penting untuk membantu baik proses produksi maupun proses penjualan produk hingga ketangan konsumen. *O'Rangee Cupcake* memerlukan tenaga kerja untuk membantu menunjang proses produksi. Karyawan yang dibutuhkan hanya 1 orang dibantu oleh pemilik sehingga menjadi 2 orang.

## 5.6 Mesin dan Peralatannya

**Tabel 5.2 Mesin dan Peralatannya**

| No | Mesin dan Peralatan    | Keterangan  |
|----|------------------------|---|
| 1  | Kulkas <i>Showcase</i> | Berfungsi untuk meletakkan produk sudah jadi          |
| 2  | Oven                   | Berfungsi untuk memanggang <i>O'Rangee Cupcake</i>    |
| 3  | Kulkas                 | Berfungsi untuk membuat es batu, menyimpan bahan baku |
| 4  | Tabung Gas             | Berfungsi untuk pengisian bahan baku oven             |
| 5  | Kompore Gas            | Berfungsi untuk membantu memanggang kue               |
| 6  | Penjepit kue           | Berfungsi untuk mengangkat kue dari oven              |
| 7  | Meja                   | Berfungsi untuk meletakkan <i>O'Rangee Cupcake</i>    |
| 8  | Kursi                  | Berfungsi untuk tempat duduk                          |
| 9  | Sendok makan           | Berfungsi untuk peralatan makan                       |
| 10 | Wadah sendok           | Berfungsi untuk meletakkan sendok                     |
| 11 | Timbangan              | Berfungsi untuk menimbang bahan baku                  |
| 12 | Mangkuk kecil          | Berfungsi untuk membagi adonan                        |
| 13 | Nampan kue             | Berfungsi untuk meletakkan kue                        |
| 14 | Mixer                  | Berfungsi untuk mengocok bahan baku                   |
| 15 | Pisau                  | Berfungsi untuk memotong jeruk                        |
| 16 | Saringan               | Berfungsi untuk menyaring                             |
| 17 | Baskom                 | Berfungsi untuk wadah memasukan bahan                 |
| 18 | Dispenser              | Berfungsi untuk menyimpan air                         |
| 19 | Cetakan                | Berfungsi untuk mencetak kue                          |
| 20 | Mangkok                | Berfungsi untuk meletakkan adonan                     |
| 21 | Talenan                | Berfungsi untuk alas pemotong                         |
| 22 | Cangkir                | Berfungsi untuk mengambil air                         |
| 23 | Kam Lap                | Berfungsi untuk membersihkan dapur                    |

Sumber : Penulis, 2016

## 5.7 Lokasi dan Gedung

Lokasi usaha yang dipilih untuk memproduksi *O'Rangee Cupcake* adalah di rumah sendiri sehingga tidak memerlukan biaya sewa tempat. Lokasi berada di Jalan Angkatan 45 Lorong Harapan no. 2141

## 6.1 ASPEK KEUANGAN

### 6.1 Sumber Pendanaan

**Tabel 6.1 Sumber Pendanaan**

| Uraian            | Modal        | Presentase |
|-------------------|--------------|------------|
| Modal Sendiri     | Rp39,746,800 | 40.00%     |
| Bantuan Orang Tua | Rp59,620,200 | 60.00%     |
| Jumlah            | Rp99,367,000 | 100%       |

Sumber : Penulis, 2016

### 6.2 Kebutuhan Pembiayaan atau Modal Investasi

**Tabel 6.2 Kebutuhan Pembiayaan atau Modal Investasi**

| Nama Barang                     | Banyak  | Harga/unit  | Jumlah             |
|---------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| <b>1. Biaya Investasi</b>       |         |             |                    |
| Kulkas <i>Showcase</i>          | 1 pcs   | Rp1,200,000 | Rp1,200,000        |
| Kulkas                          | 1 pcs   | Rp1,000,000 | Rp1,000,000        |
| Oven                            | 1 pcs   | Rp550,000   | Rp550,000          |
| Kompor Gas                      | 1 pcs   | Rp500,000   | Rp500,000          |
| Dispenser                       | 1 pcs   | Rp500,000   | Rp500,000          |
| Timbangan                       | 1 pcs   | Rp100,000   | Rp80,000           |
| <b>Total Biaya Aktiva Tetap</b> |         |             | <b>Rp3,830,000</b> |
| <b>2. Biaya Peralatan</b>       |         |             |                    |
| Tabung Gas                      | 1 pcs   | Rp210,000   | Rp210,000          |
| Nampan kue                      | 1 pcs   | Rp30,000    | Rp30,000           |
| Cetakan                         | 4 pack  | Rp40,000    | Rp160,000          |
| Baskom                          | 2 pcs   | Rp6,000     | Rp12,000           |
| Pisau                           | 1 pcs   | Rp10,000    | Rp10,000           |
| Mangkok                         | 5 pcs   | Rp5,000     | Rp25,000           |
| Talenan                         | 1 pcs   | Rp30,000    | Rp30,000           |
| Wadah sendok                    | 3 pcs   | Rp25,000    | Rp75,000           |
| Sendok                          | 4 lusin | Rp30,000    | Rp120,000          |
| Cangkir                         | 4 lusin | Rp50,000    | Rp200,000          |
| Saringan                        | 1 pcs   | Rp10,000    | Rp10,000           |

|                                 |         |           |                    |
|---------------------------------|---------|-----------|--------------------|
| Meja                            | 3 unit  | Rp150,000 | Rp450,000          |
| Kursi                           | 12 unit | Rp40,000  | Rp480,000          |
| Penjepit kue                    | 1 pcs   | Rp15,000  | Rp15,000           |
| Kain Lap                        | 2 pcs   | Rp5,000   | Rp10,000           |
| <b>3. Biaya Inventaris</b>      |         |           |                    |
| Meja                            | 3 unit  | Rp150,000 | Rp450,000          |
| Kursi                           | 12 unit | Rp40,000  | Rp480,000          |
| Buku nota                       | 2 pack  | Rp15,000  | Rp30,000           |
| Buku Kas                        | 1 pcs   | Rp10,000  | Rp10,000           |
| Pena                            | 1 kotak | Rp12,000  | Rp12,000           |
| Brosur                          | 1 rim   | Rp60,000  | Rp60,000           |
| <b>Total Biaya Perlengkapan</b> |         |           | <b>Rp1,949,000</b> |
| <b>Total Pembelian aktiva</b>   |         |           | <b>Rp5,779,000</b> |

Sumber : Penulis, 2016

### 6.3 Kebutuhan Modal Kerja

**Tabel 6.3 Kebutuhan Modal Kerja**

| Uraian                 | Banyak   | Harga (unit) | Jumlah      |
|------------------------|----------|--------------|-------------|
| Jeruk <i>Sunkist</i>   | 60 kg    | Rp35,000     | Rp2,100,000 |
| Stoberi                | 4 kg     | Rp50,000     | Rp200,000   |
| Bayam                  | 4 kg     | Rp10,000     | Rp40,000    |
| Jagung                 | 4 kg     | Rp7,000      | Rp28,000    |
| Mentega                | 6 kg     | Rp50,000     | Rp300,000   |
| Pasta Coklat           | 3 botol  | Rp3,000      | Rp9,000     |
| Tepung Terigu          | 6 kg     | Rp11,000     | Rp66,000    |
| Susu Bubuk             | 15 kotak | Rp40,000     | Rp600,000   |
| Gula                   | 6 kg     | Rp15,000     | Rp90,000    |
| Telur                  | 8 kg     | Rp15,000     | Rp120,000   |
| <i>Whip Cream</i>      | 4 kotak  | Rp20,000     | Rp80,000    |
| Coklat Batang          | 1 kotak  | Rp30,000     | Rp30,000    |
| Kitkat <i>Greentea</i> | 1 kotak  | Rp80,000     | Rp80,000    |
| Kertas Cupcake         | 4 pack   | Rp12,000     | Rp48,000    |
| Cetakan Kue            | 2 pcs    | Rp40,000     | Rp80,000    |
| Cangkir Plastik        | 2 ball   | Rp50,000     | Rp100,000   |
| Sendok Plastik         | 2 ball   | Rp25,000     | Rp50,000    |

|                                    |           |          |                     |
|------------------------------------|-----------|----------|---------------------|
| Sedotan Plastik                    | 1 ball    | Rp20,000 | Rp20,000            |
| Plastik segitiga                   | 2 pack    | Rp10,000 | Rp20,000            |
| Kotak Mika Kecil                   | 1.500 pcs | Rp800    | Rp1,200,000         |
| Kantong Plastik                    | 4 kg      | Rp10,000 | Rp40,000            |
| Stiker Logo                        | 1.500 pcs | Rp100    | Rp150,000           |
| <b>Total Modal Kerja Per Bulan</b> |           |          | <b>Rp5,451,000</b>  |
| <b>Total Modal Kerja Per tahun</b> |           |          | <b>Rp65,412,000</b> |

Sumber : Penulis, 2016

Tabel diatas menunjukkan kebutuhan modal kerja dalam waktu 1 bulan dan juga dalam 1 tahun.

**Tabel 6.4 Kebutuhan Modal Operasional**

| Uraian                                   | Total               |
|--|---------------------|
| <b>1. Biaya gaji</b>                     |                     |
| Pemilik                                  | Rp1,000,000         |
| Karyawan                                 | Rp600,000           |
| <b>Total biaya gaji</b>                  | <b>Rp1,600,000</b>  |
| <b>2. Biaya lain – lain</b>              |                     |
| Biaya Air dan Listrik                    | Rp200,000           |
| Isi Tabung Gas 12 kg (1 kali isi)        | Rp110,000           |
| Biaya Pulsa dan Kuota                    | Rp150,000           |
| Transpotasi                              | Rp200,000           |
| Isi Aqua Galon (8 Kali isi)              | Rp88,000            |
| <b>Total biaya lain – lain</b>           | <b>Rp748,000</b>    |
| <b>Total Biaya Operasional Per Bulan</b> | <b>Rp2,348,000</b>  |
| <b>Total Biaya Operasional Per Tahun</b> | <b>Rp28,176,000</b> |

Sumber : Penulis, 2016

### 6.4 ANALISIS KELAYAKAN USAHA

#### 6.4.1 Payback Periode

*Payback Periode* merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (*peroid*) pengembalian investasi suatu proyek.



|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| Investasi Awal          | =Rp 99,367,000              |
| Arus Kas Bersih Tahun 1 | =Rp 35.128.400 (-)          |
|                         | =Rp 64.238.600              |
| Arus Kas Bersih Tahun 2 | =Rp 43.795.435 (-) (2Tahun) |
|                         | =Rp 20.443.165              |

Karena sisa kas tidak dapat dikurangi lagi dengan kas bersih tahun ke-3, maka sisa dari perhitungan tahun pertama dibagi dengan kas bersih tahun ke-3 yaitu sebagai berikut :

$$PP = 2 + \frac{20.443.165}{46.529.968} \times 12 \text{ bulan}$$

$$= 2 + (0.439 \times 12 \text{ bulan})$$

$$= 2 \text{ tahun 5 bulan}$$

Jadi *Payback Periode O'Rangee Cupcake* yaitu 2 tahun 5 bulan

### 6.4.2 Net Present Value

*Net Present Value* (NPV) merupakan perbandingan antara PV kas bersih (*PV of proceed*) dan PV investasi (*capital outlays*) selama umur investasi.

$$\text{Net Present Value (NPV)} = \sum_{t=0}^n \left[ \frac{CF_t}{(1+k)^n} \right]$$

$$= -CF_0 + \frac{CF_1}{(1+k)^1} + \frac{CF_2}{(1+k)^2} + \frac{CF_3}{(1+k)^3} + \dots + \frac{CF_n}{(1+k)^n}$$

Keterangan :

CF<sub>0</sub> = Arus kas keluar dimuka  
 CF<sub>1</sub> = Arus kas tahun pertama  
 CF<sub>2</sub> = Arus kas tahun kedua  
 n = Jumlah tahun  
 k = BI rate

Berikut adalah perhitungan *Net Present Value O'Rangee Cupcake* :

$$NPV = -99.367.000 + \frac{35.128.400}{(1+0.065)^1} + \frac{43.795.435}{(1+0.065)^2} + \frac{46.529.968}{(1+0.065)^3}$$

$$= -99.367.000 + 32.984.413 + 38.612.652 + 38.519.792$$

$$= 10.749.857$$

### 6.4.3 Internal Rate of Return (IRR)

*Internal Rate of Return* (IRR) merupakan alat untuk mengukur tingkat pengembalian hasil intern.

**Tabel 6.5 hasil perhitungan IRR dari Discount Factor**

| Tahun | Kas Bersih                 | DF (12%) | PV Kas Bersih        | DF (13%) | PV Kas Bersih          |
|-------|----------------------------|----------|----------------------|----------|------------------------|
| 1     | Rp.35.128.400              | 0.8929   | Rp.31.366.148        | 0.8850   | Rp.31.088.634          |
| 2     | Rp.43.795.435              | 0.7972   | Rp.34.913.721        | 0.7831   | Rp.34.296.205          |
| 3     | Rp.46.529.968              | 0.7118   | Rp.33.120.031        | 0.6931   | Rp.32.249.921          |
|       | <b>Total PV Kas Bersih</b> |          | <b>Rp99.399.900</b>  |          | <b>Rp.97.634.760</b>   |
|       | <b>Total PV investasi</b>  |          | <b>Rp.99.367.000</b> |          | <b>Rp.99.367.000</b>   |
|       | <b>NPV</b>                 | <b>1</b> | <b>(Rp.32.900)</b>   | <b>2</b> | <b>(-Rp.1.732.240)</b> |

Sumber : Penulis, 2016

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 + NPV_2} \times (i_2 - i_1)$$

$$= 12\% + \frac{32.900}{32.900 + (-1.732.240)} \times (13\% - 12\%)$$

$$= 12\%$$

Dari perhitungan dengan rumus diatas maka didapatkan 12 % dimana Investasi *O'Rangee Cupcake* dapat diterima karena *Internal Rate of Return* (IRR) lebih besar dari BI rate yaitu 6,5% dan bunga investasi lainnya.

### 6.5 Analisis Keuntungan

#### 6.5.1 BEP dalam Unit

1. Tahun 2017 : 2440
2. Tahun 2018 : 2.500
3. Tahun 2019 : 2.577

#### 6.5.2 BEP dalam Rupiah

1. Tahun 2017 : Rp 48.805.586
2. Tahun 2018 : Rp 52.496.026
3. Tahun 2019 : Rp 56.692.006

### 6.6 Laporan Keuangan

Menurut Sutrisno (2013, h. 8) Laporan keuangan adalah hasil akhir dari proses akuntansi yang meliputi dua laporan utama yaitu laporan laba rugi dan laporan neraca. Berikut laporan laba rugi, laporan perubahan modal, dan laporan neraca

#### 6.6.1 laporan Laba Rugi

- Tahun 2017 = Rp 96.618.250  
 Tahun 2018 = Rp 102.756.355  
 Tahun 2019 = Rp 111.573.142

**6.6.2 Laporan Perubahan Modal**

Tahun 2017 = Rp 137.844.150

Tahun 2018 = Rp 181.167.335

Tahun 2019 = Rp 227.216.125

**6.6.3 Laporan Neraca**

Tahun 2017 = Rp137.844.150

Tahun 2018 = Rp181.167.335

Tahun 2019 = Rp227.216.125

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andri 2016, *7 Peluang Usaha Makanan Ringan yang Berkembang Pesat*, Diakses 9 Agustus 2016, dari [www.bisnis.com](http://www.bisnis.com)
- Anonim 2014, *Pertumbuhan Bisnis Kuliner Di Sumsel Capai 22 Persen*, Diakses 9 agustus 2016, dari [www.radar-palembang.com](http://www.radar-palembang.com)
- Anonim 2015, *Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Provinsi* Diakses 20 agustus 2016, dari [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)
- Anonim, 2015, *Sumatera Selatan Dalam Angka 2015*, Diakses 22 agustus 2016, dari [www.sumsel.bps.go.id](http://www.sumsel.bps.go.id)
- Anonim 2015, *Standar Pelayanan Ijin usaha Perdagangan* Diakses 20 agustus 2016, dari [www.bpmptspalembang.go.id](http://www.bpmptspalembang.go.id)
- Era 2015, *Asal Usul Cupcake*, Diakses 10 agustus 2016, dari [www.erabaru.net](http://www.erabaru.net)
- Kasmir, J 2012, *Studi Kelayakan Bisnis*, Prenadamedia Group, Jakarta
- Keller, K 2012, *Manajemen Pemasaran* edisi 13 Jilid 2, Erlangga, Jakarta
- Manap, A 2016, *Revolusi Manajemen Pemasaran*, Mitra Wacana Media, Jakarta
- Pratama 2013, *Pengertian Segmentasi Targeting Positioning*, Diakses 16 September 2016, dari [www.repository-widyatama.ac.id](http://www.repository-widyatama.ac.id)
- Sedarmayanti 2014, *Evaluasi Kinerja Perusahaan*, Utama, Jakarta
- Sutrisno 2013, *Manajemen Keuangan Teori, Konsep dan Aplikasi*, Ekonisia, Yogyakarta